



フロントランナー Front Runner

日本酒の「伝道師」になることをめざしてカナダや米国、アラブ首長国連邦などから来日した酒の専門家らと。熟成期間で異なる酒の味わいを飲み比べる＝岐阜県飛騨市古川町の渡辺酒造店

日本酒文化を世界に広めたい

酒の普及をねらうコンサルタント ひらいでとしえ 平出 淑恵さん (52歳)

起爆剤にすることだ。バブルも知る世代。日本航空の客室乗務員だった92年にソムリエに。ワイン熱が高じ、新世界ワインの一角、ニュージーランドの航空会社との共同運航業務の合間に、ワインの世界的な権威「マスター・オブ・ワイン(MW)」の称号を持つ人から個人レッスンを受けた。世界の醸造家が集う大会にも足を運び、ワインが世界中に張り巡らせるネットワークの厚み、人材育成にかけける意気込みを垣間見る。「アジア人にワインが分かるの?」。そんなまなざしもちよっぴり感じた。

昨年11月。格子窓や白壁土蔵の家並みが続く岐阜・高山や古川の酒蔵に、カナダや米国、アラブ首長国連邦など6カ国から来た8人の酒の専門家が降り立った。中心には常に、案内役のこの人がいた。酒の輸入業者やレストランなどに勤め、銘柄選定にも影響力を持つ彼らに、日本酒ができるまでも背景にある文化・風土、食との相性などを学んでもらう。帰国後、ワインの資格認定などを行う学校の講師として日本酒文化を伝えてもらおうという試みだ。

「このままでは、もったいない」。様々な仕掛けは、そんな素朴な思いから始まった。海外で「日本酒がブーム」と言われる一方で、1970年に全国に3533あった酒蔵は、後継者難などで今や半分以下に。「もっと多くの人に日本酒を飲んでもらえれば地域にも、日本にもメリットが生まれる。それだけの実力が日本酒にはある」。夢は、「SAKE」を日本のインバウンド(訪日外国人旅行)の

日本酒との邂逅はその後のことだ。2001年、友人の酒販店社長の紹介で訪ねた京都・伏見の蔵元で、搾りたての大吟醸を飲んだ。高級ワインに勝るとも劣らない、ふくいくとした香りや味わい。「これこそ日本だ」。涙が出た。「ワインを評価できる人なら日本酒の価値が分かる。彼らのネットワークを使えば日本酒を世界に広められる」。有志の蔵元に手弁当で講師役も酒の提供も引き受けてもらい、ロンドンのワインの教育財団で初めての日本酒講座にこぎ着けたのが、08年。講座をきっかけに日本酒に興味を持った一人に、MWのサム・ハロップ氏がいた。のちに世界最大級のワイン品評会インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)の審査部門の最高責任者となり、07年に日本酒部門を創設する。手探りで始まったIWCの日本酒部門は、知り合った蔵元との信頼関係だけが頼りだった。それが8回目の昨年、出品は725銘柄に上った。

上位入賞酒を一覧にし、流通量の少ない銘柄も注文数量を確保して発送する態勢づくりを蔵元に働きかけた。それが奏功し、外務省の在外公館での天皇誕生日のレセプションの乾杯を原則日本酒とすることに道を開いた。10年に日航を希望退職。「世界中の人が日本酒を楽しみ、1杯に凝縮された日本の文化や風土に思いをはせるようになれば。微力でも、日本を愛するお手伝いをしたい」

文・鈴木 淑子
写真・吉本美奈子